

## Antipasti

### Starter

Polpo del Mediterraneo tiepido con  
crema di patate e olive taggiasche\*  
*Mediterranean octopus with potato cream  
and taggiasca olives*  
Euro 20,00

Acciughe Cantabriche con burro e crostini  
*Cantabrian anchovies with toasted bread and butter*  
Euro 16,00

Tartare di salmone dell'Alaska marinato,  
avocado e cetriolo in salsa di gazpacho\*  
*Marinated Alaska salmon tartare, avocado  
and cucumber in gazpacho sauce*  
Euro 22,00

Carpaccio di pesce spada affumicato  
con finocchi, arance e pepe rosa  
*Smoked swordfish carpaccio with fennel,  
fresh orange and pink pepper*  
Euro 16,00

Burratina con pappa al pomodoro  
e basilico fresco  
*Burrata cheese served with pappa al  
pomodoro and fresh basil*  
Euro 16,00

Tortino di asparagi con crema di  
grana padano e tartufo nero  
*Asparagus flan with grana padano sauce  
and shaved black truffle*  
Euro 16,00

Millefoglie di melanzane  
alla Parmigiana  
*Layered eggplant with tornato sauce,  
mozzarella and fresh basil*  
Euro 12,00

Carpaccio di manzo con carciofi  
e grana padano  
*Thinly-sliced raw beef with artichokes  
and shaved grana padano cheese*  
Euro 18,00

Prosciutto di Parma 18 mesi  
*18 months Parma ham*  
Euro 14,00

Antipasto assortito in bellavista  
*Selection of hors-d'oeuvres from the buffet*  
Euro 11,00

## Primi piatti

### First course

Linguine Senatore Cappelli  
alle vongole veraci  
*Linguine Senatore Cappelli with clams  
and garlic*  
Euro 17,00

Mezzo Pacchero Senatore Cappelli  
alla Norma  
*Half Pacchero Senatore Cappelli with  
eggplant, tomato sauce and shaved  
ricotta cheese*  
Euro 14,00

Tagliolini scampi, zucchine  
e fiori di zucca\*  
*Home made tagliolini with langoustine,  
fresh zucchini and zucchini flowers*  
Euro 17,00

Risotto Carnaroli alla primavera  
*Risotto Carnaroli with green peas and asparagus*  
Euro 15,00


Penne Senatore Cappelli  
con pomodoro e basilico  
*Penne Senatore Cappelli with  
tomato sauce and basil*  
Euro 13,00

Tortelloni fatti in casa ai formaggi  
con crema al tartufo bianco  
e funghi porcini  
*Home made cheese tortelloni with  
white truffle and porcini mushrooms cream*  
Euro 17,00

Gnocchi all'ortica  
con burro e salvia  
*Nettle gnocchi with butter and sage*  
Euro 14,00

Tagliatelle fatte in casa alla bolognese  
*Home made tagliatelle with bolognese sauce*  
Euro 14,00

Pappardelle fatte in casa  
alla Paper Moon  
*Home made pappardelle Paper Moon with  
smoked pancetta, tomato sauce and cream*  
Euro 16,00

 Zuppa di verdure  
*Vegetable soup*  
Euro 10,00

## Secondi piatti

### Second course

Filetto di branzino del Mediterraneo  
saltato con pomodorini e capperi  
*Pan-fried Mediterranean sea bass  
with cherry tomatoes and capers*  
Euro 26,00

Tartare di filetto di manzo  
*Beef tartare*  
Euro 23,00

Robespierre di controfiletto  
al pepe verde e rosmarino  
*Carved beef steak with green pepper  
and rosemary*  
Euro 25,00

Filetto di manzo al pepe rosa  
su crostino di pane toscano  
*Beef tenderloin with pink pepper sauce  
served on tuscan bread*  
Euro 27,00

Asparagi a piacere  
*Asparagus at your choice*  
Euro 19,00

Battuta di manzo alla Paper Moon  
*Pan-fried beef with olive oil, garlic,  
rosemary and chili pepper*  
Euro 25,00

Costoletta di vitello alla milanese  
con rucola e pomodorini  
*Veal chop Milanese with rocket salad  
and fresh cherry tomatoes*  
Euro 28,00

Petto di pollo al profumo di salvia,  
zenzero e aglio accompagnato  
da spinaci saltati  
*Chicken breast with sage, ginger and garlic  
served with sautéed spinach*  
Euro 20,00

## Griglia

### Grilled dishes

Calamaro con fantasia  
di verdure grigliate\*  
*Squid with grilled vegetable*  
Euro 24,00

Trancio di pesce spada  
del Mediterraneo con spinacino  
fresco e pomodorini  
*Mediterranean swordfish with  
fresh baby spinach and cherry tomatoes*  
Euro 26,00

Entrecôte di manzo con  
verdure grigliate  
*Beef rib eye with grilled vegetables*  
Euro 25,00

Costine di agnello New Zeland  
con caponata di verdure\*  
*New Zeland lamb chops  
with vegetables caponata*  
Euro 28,00

Bistecca alla fiorentina  
con verdure grigliate  
per 2 persone  
*T-bone steak with grilled vegetables  
for 2 people*  
Euro 8,00 (x hg)

Costata di manzo con  
verdure grigliate  
*Beef chop with grilled vegetables*  
Euro 30,00

Hamburger di manzo con  
pancetta croccante e  
chips di patate  
*Beef hamburger with crispy pancetta  
and potatoes chips*  
Euro 23,00

Costoletta di vitello con spinaci saltati  
*Veal chop with sautéed spinach*  
Euro 28,00

## Pizzeria

### Pizza

Pizza alla napoletana  
Pomodoro, mozzarella, acciughe,  
basilico fresco, origano  
Tomato, mozzarella, anchovies,  
fresh basil, oregano  
Euro 12,00

Pizza ai quattro formaggi  
Mozzarella, taleggio, gorgonzola, grana padano  
Mozzarella, taleggio cheese,  
gorgonzola cheese, grana padano cheese  
Euro 13,00

Pizza all'ortolana  
Pomodoro, mozzarella, verdure  
Tomato, mozzarella, vegetables  
Euro 13,00

Pizza ai funghi porcini\*  
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini  
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms  
Euro 15,00

Pizza margherita  
Pomodoro, mozzarella, basilico fresco  
Tomato, mozzarella, fresh basil  
Euro 11,00

Pizza tartufata\*  
Mozzarella, fontina, funghi porcini,  
crema al tartufo bianco  
Mozzarella, fontina cheese,  
porcini mushrooms, white truffle cream  
Euro 17,00

Pizza con burrata  
Pomodoro, mozzarella, acciughe, pomodorini,  
burrata, basilico fresco  
Tomato, mozzarella, anchovies, cherry tomatoes,  
burrata cheese, fresh basil  
Euro 16,00

Pizza con mozzarella di bufala  
e basilico fresco  
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco  
Tomato, buffalo mozzarella, fresh basil  
Euro 15,00


## Dolci

### Dessert

Tiramisù Paper Moon  
*Paper Moon tiramisù*  
Euro 8,00

Mousse al cioccolato  
fondente Valrhona  
*Valrhona dark chocolate mousse*  
Euro 8,00

Tarte tatin di mele con  
gelato alla crema  
*Apple Tarte tatin with vanilla ice-cream*  
Euro 9,00


 Pera cotta al forno con  
confettura di pesche, mandorle  
e caramello  
*Baked pear with almonds, peach  
marmalade and caramel sauce*  
Euro 10,00

Creme Caramel  
*Creme caramel*  
Euro 8,00

Carpaccio di ananas marinato  
servito con sorbetto al limone  
*Marinated pineapple carpaccio  
with lemon sorbet*  
Euro 9,00

Selezione di gelati e sorbetti  
*Assorted ice-cream*  
Euro 8,00

Semifreddo con granella di  
nocciole affogato al caffè  
*Semifreddo with grain of  
hazelnuts with espresso*  
Euro 9,00

 Macedonia di frutta fresca  
fatta in casa  
*Home made fruit salad*  
Euro 8,00

Misto bosco con gelato alla crema  
*Mix wild berries with vanilla ice-cream*  
Euro 9,00

Pane e coperto Cover charge and bread Euro 3,50  
Servizio e IVA inclusi Service and Tax included